



# Slowakije

## Bryndzové halušky

*Voor zeker wel 4 onverschrokken eters:*

10 aardappelen van gemiddelde grootte

1 pond bloem

2 eieren

250 - 500 gram bryndza (feta is een goed alternatief, maar dan wel de echte van schapenmelk)

een stuk gerookt spek, toch zeker zo'n 200 - 300 gram, in blokjes gesneden

een lepel zout

Je begint met de aardappelen: schil ze en rasp ze op een heel fijne rasp. Doe er dan de eieren bij en roer het allemaal goed door elkaar. Dan komt de bloem. Ga het niet af staan meten: kwak gewoon een half pond bloem over het mengsel, en ga roeren. Doe het met een houten lepel. Niet met je handen, want dan sta je een half uur later nog de troep van je vingers te schrapen. Blijf bloem toevoegen tot je een kleverig, nat deeg hebt dat aan je lepel blijft kleven.

Ondertussen heb je natuurlijk een grote pan gezouten water opgezet, en ligt in je koekenpan het in blokjes gesneden spek gezellig te zweten en te sissen.

Nu pak je je "sító na halušky", houdt hem boven de pan kokend water, schept er het deeg in gedeelten in en werkt het door de gaten. Als je zo'n zeef niet hebt, leg de brij dan op een houten plank en snij er met een mes steeds kleine stukjes af, die je in het kokende water laat glijden. De halušky zinken meteen naar de bodem. Roer ze eventjes zachtjes om. Als ze klaar zijn, na zo'n 5 tot 10 minuten, komen ze boven drijven.

Ondertussen doe je je bryndza (of feta) in een kom. Doe er twee eetlepels van het kokende water van de halušky bij en maak er met een vork een dikke saus van. Hoeveel kaas erin gaat moet je zelf weten: hoe meer kaas, hoe scherper het zal smaken.

Als de halušky klaar zijn laat je ze uitlekken, meng je ze met de kaassaus en schep je het spul op borden. Intussen zijn je spekjes lekker krokant gebakken. Strooi ze met gulle hand over de halušky, en sprenkel het vet eroverheen.

Traditioneel wordt hierbij žinčica gedronken, een drank gemaakt van de wei van schapenmelk, een bijproduct van de bryndza. Het spul zal hier niet makkelijk te krijgen zijn, maar als je het per se wil proberen is kefir een goed alternatief. Biertje mag ook, hoor.